

"النهوض بحقوق النساء والأطفال الفلسطينيين المهمشين في القدس الشرقية"

الخطوط المرجعية

مدرب مهني في مجال:

تصنيع غذائي متقدم وخدمة تقديم الطعام (Catering)

مطلوب قدرة المدرب الوصول الى القدس

مقدمة:

المركز العربي للتطوير الزراعي "أكاد"

مؤسسة تنموية تساهم في تنمية القطاع الزراعي والريفي عن طريق بناء الشراكات المبنية على التكاملية والمهنية وإشراك الفئات المستهدفة، بما فيهم، المزارعين والريفيين المهمشين وخاصة النساء والشباب، وتدعم المبادرات التي تشجع على خلق فرص العمل وبناء القدرات وتطوير البنية التحتية الزراعية والإنتاجية وتسهيل الحصول على فرص التمويل لتنفيذ المشاريع الصغيرة.

المشروع:

ينفذ المركز العربي للتطوير الزراعي "أكاد" وبالتعاون مع مؤسسة هينرش بل الألمانية (مكتب فلسطين والأردن) مشروع "النهوض بحقوق النساء والأطفال الفلسطينيين المهمشين في القدس الشرقية" والممول من الاتحاد الأوروبي وبالشراكة والتنسيق مع خمس مؤسسات محلية ودولية: المركز العربي للتطوير الزراعي "أكاد"، المختبر الفني (آرت لاب)، مؤسسة الحق في اللعب، مؤسسة سوا، ومؤسسة طفل الحرب الهولندية. بدأ المشروع في شهر أيلول 2014 وسيستمر لعام 2017 حيث يهدف المشروع إلى تحسين الحياة الاجتماعية والنفسية والاقتصادية والثقافية والترفيهية للنساء والأطفال والشباب في القدس الشرقية المحتلة، ويهدف هذا العمل على المدى الطويل إلى المساهمة في النهوض وتعزيز الحقوق السياسية وحقوق الإنسان لهذه المجموعات. ستقوم أكاد من خلال تمويل الاتحاد الأوروبي بفتح 6 مشاريع جماعية صغيرة للنساء في القدس الشرقية، وستقوم أكاد بتقديم الدعم للنساء للقيام بمشاريع اقتصادية صغيرة، وتوفير الدعم للمؤسسات المجتمعية من خلال تطوير المشاريع الصغيرة التعاونية المستدامة، والوصول إلى الأسواق المحلية، بالإضافة إلى التدريب وتقديم المشورة.

نبذة عن المشروع الجماعي (النسوي):

ستقوم المستفيدات في جمعية الدومري الخيرية بإقامة مشروع جماعي وهو عبارة عن: تصنيع غذائي متقدم وخدمة تقديم الطعام (Catering)، بحيث سيعملن على إعداد الطعام العجري التقليدي ليتم تسليمه إلى المنازل أو لورشات العمل أو المناسبات الخاصة مثل حفلات الزفاف وغيرها، بالإضافة إلى خدمة التوصية لأنواع معينة من الأطعمة واستلامها من الجمعية أو من خلال خدمة التوصيل.

سوف تشمل الأطعمة على عناصر من الثقافة العجرية مثل أطباق العجر التقليدية والديكور، وسوف تقوم المستفيدات أيضاً بإنتاج بعض المنتجات الغذائية التقليدية مثل المخللات والمربى.

"النهوض بحقوق النساء والأطفال الفلسطينيين المهمشين في القدس الشرقية"

أهداف المهمة:

الهدف من هذا التدريب هو:

- 1- تزويد المستفيدات بمجموعة من المهارات النظرية والتقنية الخاصة بعملية الإنتاج والطبخ وتقديم الطعام.
 - 2- التدريب سيكون مبني على إطار نظري (آداب تقديم الخدمة، النظافة، ومعايير السلامة) بالإضافة الى التدريب العملي لاستخدام المعدات في الجمعية.
 - 3- استناداً إلى دراسة صغيرة مع المستفيدات من المشروع، يجب أن تدرج المواضيع التالية في جدول أعمال التدريب:
 - تصنيع غذائي (مخللات، مربى...).
 - كيفية تحضير الحلويات.
 - تقنيات تجميد وحفظ الغذاء.
 - آداب تقديم الخدمة.
 - طبخ مأكولات فلسطينية تقليدية مع مراعاة معايير النظافة.
- وسيتم وضع اللمسات الأخيرة على جدول أعمال التدريب بناءً على تقييم ودراسة احتياجات المستفيدات.

تفاصيل الدورة:

- | | |
|----------------------------|---|
| • موضوع التدريب | : تصنيع غذائي متقدم، وخدمة تقديم الطعام مع مراعاة معايير النظافة. |
| • مواقع التدريب | : جمعية الدومري الخيرية- شعفاط. |
| • عدد المستفيدات | : 10-13 مستفيدة. |
| • لغة التدريب | : اللغة العربية. |
| • المتابعة وتقديم التقارير | : منسقة المشروع. |
| • المعدات | : أكاد ستوفر المعدات. |
| • مدة التدريب | : |
| 1- التدريب والمتابعة | : 14 يوماً بمعدل 3 ساعات يومياً (مجموع الساعات 42 ساعة). |
| | : تقريبا 1-2 يوم أسبوعياً. |
| 2- الدعم الفني | : الإشراف على تركيب المعدات: 3 ساعات. |

المجموع الكلي (تدريب + دعم فني): 45 ساعة.

"النهوض بحقوق النساء والأطفال الفلسطينيين المهمشين في القدس الشرقية"

المهام والمتطلبات:

المهام:

- تحليل احتياجات المستفيدات فيما يتعلق بمعرفتهم لإعداد تدريب مناسب (أسبوع واحد كحد أقصى).
- تسليم برنامج التدريب لمدير المشروع بناءً على تقييم الاحتياجات قبل بدء التدريب.
- زيارة الجمعية للمتابعة والإشراف على تركيب المعدات.
- تنفيذ التدريب العملي بالإضافة إلى المتابعة.
- متابعة: متابعة الإنتاج وعملية التعلم مع المتدربات.
- تقديم تقرير شفوي لمنسقة المشروع بشكل أسبوعي عن التدريب.
- تقييم التدريب بتقرير مكتوب يسلم بعد أسبوعين كحد أقصى من تاريخ انتهاء التدريب.

المخرجات المتوقعة من المدرب:

- تقييم الاحتياجات الأساسية للمستفيدات.
- برنامج التدريب بناءً على تقييم الاحتياجات الأساسية بالإضافة إلى أي مستلزمات إضافية "أدوات ومواد غذائية" يتم شراؤها من قبل أكاد.
- تقييم التدريب (بعد أسبوعين كحد أقصى من اليوم التدريبي الأخير).

الجدول الزمني والدفعات المالية:

المخرجات	الموعد النهائي	دفعة
برنامج التدريب بناءً على تقييم الاحتياجات للمستفيدات بالإضافة إلى أي مستلزمات إضافية كأدوات ومواد غذائية يتم شراؤها من قبل أكاد.	الأسبوع الثاني	10%
تقييم التدريب (بعد أسبوعين كحد أقصى من اليوم التدريبي الأخير).	بعد أسبوعين من تاريخ انتهاء التدريب	90 %

المؤهلات والمهارات المطلوبة:

- لديه المهارة والخبرة في مجال التصنيع الغذائي متقدم وخدمة تقديم الطعام مع مراعاة معايير النظافة.
- خبرة ومعرفة موثقة بالتغذية.
- خبرة بالعمل كمدرّب مهني في مجال التصنيع الغذائي وتقديم الطعام والمواضيع ذات الصلة، ويفضل الحصول على شهادة في المجال المهني.

"النهوض بحقوق النساء والأطفال الفلسطينيين المهمشين في القدس الشرقية"

- القدرة على التخطيط لأنشطة العمل لتحقيق الأهداف المطلوبة، إدارة الوقت بفعالية وحسن المتابعة، كما يجب توفر مهارات التقييم.
- مهارات إدارية وقيادية والعمل ضمن الفريق.
- مهارات الحاسوب (وورد، اكسل، باور بوينت).
- إتقان اللغة العربية محادثة وكتابة، ويفضل معرفة جيدة باللغة الإنجليزية.

الوثائق المطلوبة:

- السيرة الذاتية.
- مقترح - كتابة مسودة لبرنامج التدريب.
- الميزانية - تشمل الرسوم بالساعة (مجموع الساعات: 45 ساعة) وتكاليف المواصلات اللازمة وأي تكاليف أخرى الرجاء وضع المبلغ باليورو.
- أكاد ستخصم 5 % ضريبة دخل.

آلية التقديم:

يتم إرسال السيرة الذاتية والوثائق المطلوبة عن طريق البريد الإلكتروني: info@acad.ps

الموعد النهائي للتقديم: يوم الثلاثاء الموافق 2016/7/12.